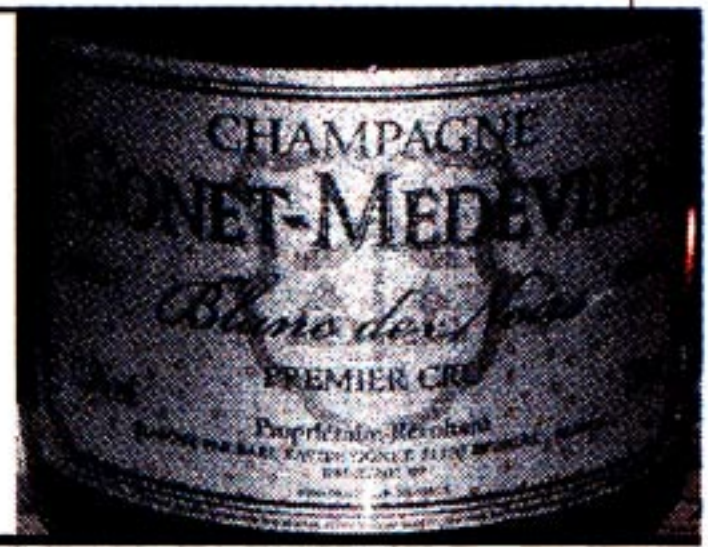


# Gonet-Medeville >> Blanc de Noirs



**tdrink**  
อวิชัย อินพพิทักษ์  
ttappitak@gmail.com

“ไม่มีวันตัวใดในโลกที่จะได้รับเกียรติให้ถูกเปิด  
เพื่องานฉลอง นอกจากแชมเปญ”  
กुरुตันไวน์กล่าวไว้เช่นนั้น

แชมเปญ หรือ ซองปาญ (Champagne) ได้รับการยกย่องว่าเป็นเครื่องดื่มพิเศษและโรแมนติก เดิมเป็นเครื่องดื่มในงานสังสรรค์ของพระราชา เชื้อพระวงศ์ และผู้สูงศักดิ์ ของหลายชนชาติในยุโรป ก่อนจะแพร่หลายไปยังภูมิภาคอื่นทั่วโลก ขณะที่โลกยุคใหม่เปลี่ยนไป แชมเปญไม่ได้ถูกจำกัดอยู่ในวงศัฟผู้สูงศักดิ์ แต่สามัญชนคนธรรมดา ก็สามารถลิ้มรสอันสุนทรีย์ของแชมเปญได้

วันคริสต์มาสและปีใหม่ที่กำลังจะมาถึงในอีกไม่กี่วันข้างหน้าที่ยังไม่มีแชมเปญหรือยังไม่รู้ว่าจะเลือกซื้ออะไรดี ขอแนะนำแชมเปญระดับคุณภาพดังต่อไปนี้

**โกเน็ต - เมอเดวิลล์ (Gonet-Medeville)** เป็นแชมเปญแฮร์เล็ทซ์ แต่คุณภาพนั้น ก่อตั้งในปี ค.ศ. 2000 โดย Julie Medeville ไวน์เมกเกอร์แห่ง Chateau Gillette ไวน์ชาวหาวานในโซแตรัน และสามี Xavier Gonet นักปรุงแชมเปญดาวรุ่ง และเป็นทายาทเจ้าของไร่องุ่นในแชมเปญ ทั้งคู่ร่วมกันผลิตแชมเปญในเมือง Bisseuil มีพื้นที่ 8 เฮกตาร์ (ประมาณ 49 ไร่) ในพื้นที่ระดับเปรอะมิเยร์ กรูส์ (1er Crus) คือ Bisseuil และ Mareuil sur Ay และระดับกรองด์ กรู (Grand Cru) คือ Mesnil sur Oger และ Ambonnay ปลูกองุ่นชาร์โดเนย์ (Chardonnay) และ ปีโนต์ นัวร์ (Pinot Noir) มี 2 รุ่นที่น่าสนใจคือ

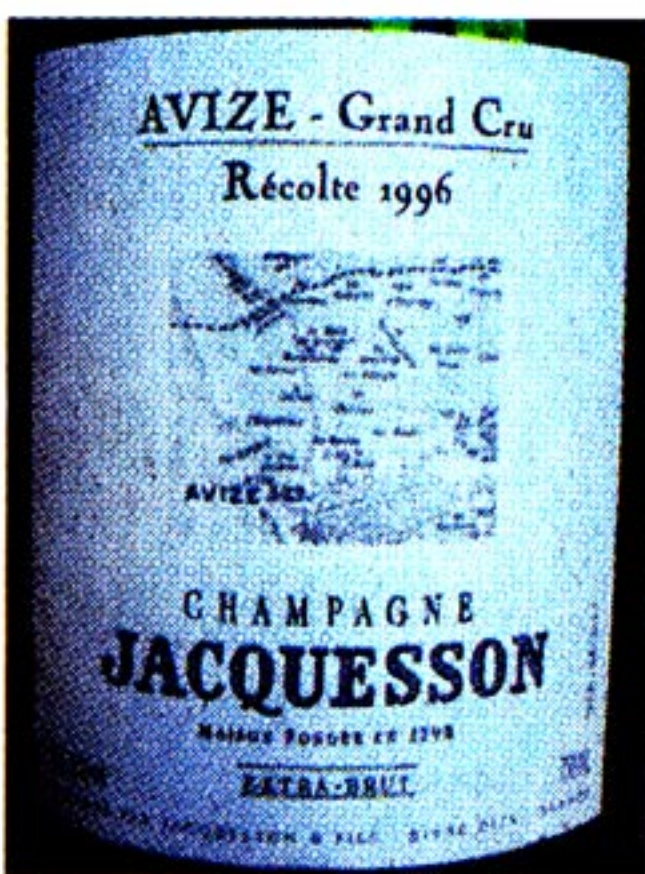
**โกเน็ต - เมอเดวิลล์ บลัง เดอ นัวร์ เปรอะมิเยร์ กรู เอ็นวี (Gonet-Medeville Blanc de Noirs 1er Cru NV)** เป็นแชมเปญไม่มีวินเทจ (Non Vintage = NV) ทำจาก Pinot Noir 100% พรายพองละเอียดยับ สีเหลืองอ่อนๆ หอมกลิ่นแอปเปิลเขียว เซอร์รี่ เบอร์รี่ แพร่ ยีสต์ เลมอน มินเนอรัล แอลลิคตีมาก ต้มแล้วสดชื่น จบด้วยสไปซี่เซอเม

**โกเน็ต - เมอเดวิลล์ โรเซ เอ็กซ์ตรา บรุต เปรอะมิเยร์ กรู เอ็นวี (Gonet-Medeville Rose Extra Brut 1er Cru NV)** ทำจากชาร์โดเนย์ (Chardonnay) 60% และ Pinot Noir 33% แชมเปญสีชมพูที่อร่อยตัวหนึ่งในเมืองไทย หอมกลิ่นพีช ราสเบอร์รี่ เบอร์รี่ และดอกไม้พร้อมทั้งยีสต์ มินเนอรัล ชนบั้ง แอลลิคตีมาก จบด้วยผลไม้และดอกไม้หอมๆ

Gonet-Medeville ทั้ง 2 รุ่นนี้นำเข้าโดยบริษัท ฟิน (Fin Fabolous is needed) โทร.0 2653 2009

**บิลการ์ต - ซาลมอน (Billecart-Salmon)** ซึ่งเป็น

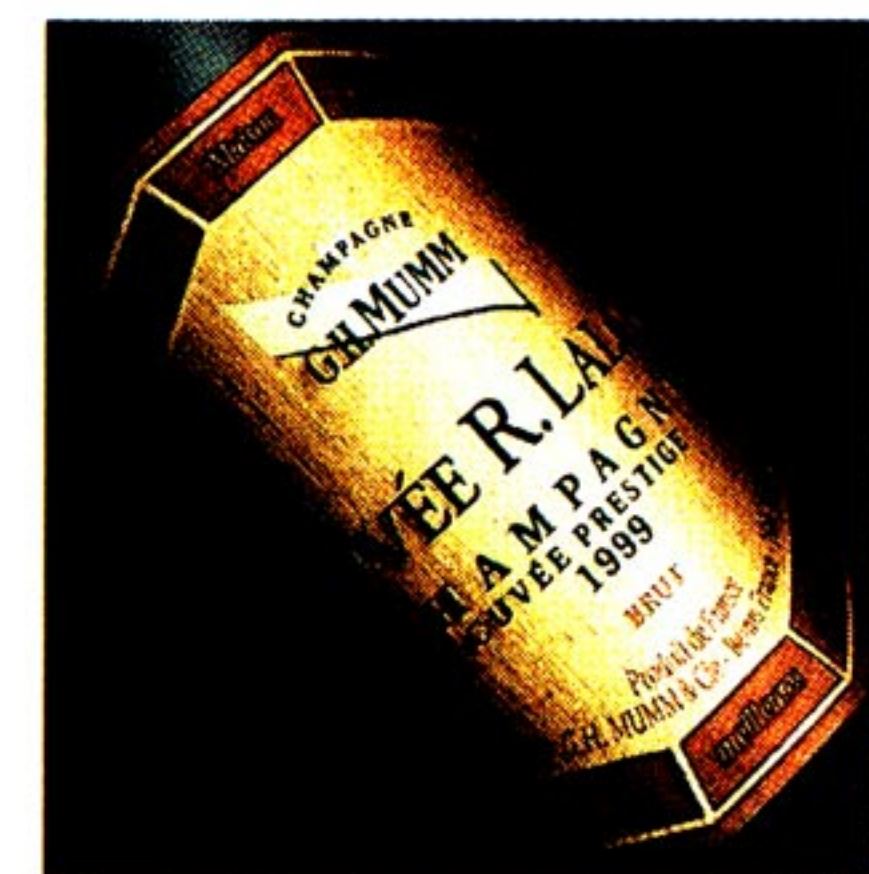
# แชมเปญคุณภาพ รับคริสต์มาส-ปีใหม่



▲ Jacquesson Avize Grand Cru 1996



▲ Jacquesson Grand Vin Signature 1995



▲ Rene Lalou Brut 1999

ผู้ผลิตแชมเปญขนาดกลางอยู่ในเขต Mareuil-sur-Ay ก่อตั้งในปี ค.ศ.1818 โดยสองสามีภรรยา Nicolas Francois Billecart กับ Elisabeth Salmon ปัจจุบันทายาทรุ่นที่ 7 ดูแลกิจการ เป็นหนึ่งครอบครัวผู้ผลิตแชมเปญที่เหลือไม่มากในปัจจุบัน ผลิตแชมเปญประมาณ 12 รุ่น เป็นอีกยี่ห้อหนึ่งที่ได้คะแนนสูงๆ แทบทุกรุ่นในการชิมระดับนานาชาติหลายแห่ง มี 3 รุ่นให้เลือก

**บิลการ์ต - ซาลมอน เอกซ์ตรา บรุต วินเทจ 2004 (Billecart-Salmon Extra Brut Vintage 2004)** Pinot Noir 70 % Chardonnay 30 % เป็นแชมเปญสไตล์เฟรชๆ ต้มง่าย ๆ สบายๆ สีเหลืองทองสดใส หอมกลิ่นดอกไม้ ผลไม้แห้ง มินเนอรัล แอปเปิล เปลือกส้ม เลมอน และ บัตเตอร์ แอลลิคตีมาก จบด้วยความสดชื่น

**บิลการ์ต - ซาลมอน บรุต โรเซ เอ็นวี (Billecart-Salmon Brut Rose NV)** เป็นโรเซ่ไม่มีวินเทจ ที่ยอดเยี่ยมตัวหนึ่งในเมืองไทย ทำจาก Chardonnay, ปีโนต์ มูนิเยร์ (Pinot Meunier) และ Pinot Noir สีชมพูสดใส่ออกไปทางเนื้อปลาแซลมอน ต้มครั้งแรกได้กลิ่นกลีบกุหลาบแห้งๆ ดอกไม้ เปลือกมะนาว เบอร์รี่ และราสเบอร์รี่ นอกนั้นยังมีมินเนอรัล ตะไคร้ แอลลิคตีเยียม จบด้วยราสเบอร์รี่ และกลีบกุหลาบ ....ได้รับการยกย่องว่าเป็น Romantic Champagne ตัวหนึ่ง นิตยสาร Champagne เคยจัดแชมเปญ โรเซ่ นอนวินเทจ ปรากฏว่าตัวนี้ได้คะแนนสูงสุด

93 คะแนน (เต็ม 100)  
**บิลการ์ต - ซาลมอน บรุต รีเสิร์ฟ เอ็นวี (Billecart-Salmon Brut Reserve NV)** เป็นแชมเปญ Cuvee สไตล์ Harmony และ Balance ทำจาก Pinot Noir, Chardonnay และ Pinot Meunier จากหลาย ๆ วินเทจ ...สีเหลืองทองอ่อนๆ พองยืดยาวต่อเนื่องดีมาก มีกลิ่นหอมอบอวลของดอกไม้ ผลไม้สด เช่น แพร่ พีช และแอปเปิล นอกจากนั้นยังมีตะไคร้ สไปซี่เซอเมอรัล บัตเตอร์รี่ ครีมมี่ ชนบั้งบั้ง แอลลิคตีมากต้มแล้วสดชื่น จบยาวด้วยผลไม้สดๆ

สนใจแชมเปญ Billecart-Salmon สอบถามที่ผู้นำเข้า บริษัท บีบีเอ็นดีบี จำกัด (Bangkok Beer & Beverages Co.,Ltd) โทร.0 2716 5521- 4

**เจ.อาช.มูม์มี่ "คูเว เรน ลาลู" บรุต 1999 (G.H.Mumm "Cuvee Rene Lalou" Brut 1999)** ทำจาก Pinot Noir 51 % และ Chardonnay 49 % เป็นองุ่นที่ปลูกจากเขตกรองด์ กรูส์ 8 แห่ง สีเหลืองทองอร่าม พรายพองละเอียดยับและพวยพุ่งยาวนาน หอมกลิ่นผลไม้สด เช่น พีช แพร่ และแอปเปิล นอกนั้นยังมี วานิลลา ยีสต์ ครีม บัตเตอร์รี่ เป็นแชมเปญที่เหมาะอย่างยิ่งกับโอกาสพิเศษ "Cuvee Rene Lalou" เป็นผลผลิตของ G.H.Mumm ผู้ผลิตแชมเปญชื่อดังและเก่าแก่ก่อตั้งเมื่อปี 1827 ณ เมืองโรมส์ (Reims) แคว้นแชมเปญ โดยรุ่นนี้



▲ Jacquesson Cuvee No.729



▲ Gonet-Medeville Rose



▲ Billecart-Salmon Rose



▲ Billecart-Salmon Vintage 2004



▲ Billecart-Salmon Brut Reserve



▲ Piper Heidsieck



▲ Charles Heidsieck

ตั้งชื่อเพื่อเป็นเกียรติกับ Rene Lalou ที่เข้ามาเป็นผู้บริหารบริษัทในปี 1939 ผลิตวินเทจแรก 1966 ขณะที่ยินเทจ 1999 เป็นวินเทจที่ 9 ต่อจากวินเทจ 1985 หรือกว่า 25 ปีมาแล้ว เป็นรุ่นที่หายาก เป็นที่ต้องการของคอแชมเปญและร้านอาหารระดับสุดยอดของโลก ปัจจุบัน G.H.Mumm อยู่ในการครอบครองของบริษัท Pernod Ricard

เมื่อเร็ว ๆ นี้ บริษัท เพอร์นอด ริคาร์ด (ประเทศไทย) จำกัด ผู้นำเข้าแชมเปญ G.H.Mumm ร่วมกับ ทาวเวอร์ คลับ แอท เลอบัว จัดงานแนะนำ "Cuvee Rene Lalou 1999" และเปิดตัว "แชมเปญ คลับการ์ด" ซึ่งมอบให้กับ 50 พรวิเลจเมมเบอร์ทั่วโลกเท่านั้น ด้วยสิทธิประโยชน์มากมาย เช่น หอายนางรมสดจากทั่วโลก คาเวียร์ แพ็คเกจห้องพัก ณ ทาวเวอร์คลับ แอท เลอบัว ฟรี เมื่อเปิดแชมเปญ เจ.อาช.มูม์มี่ ซึ่งมีเฉพาะรุ่น Cuvee Rene Lalou และเจ.อาช.มูม์มี่ กรองด์ กรู หรืออาจจะเลือกเปอร์ริเยร์ จูเอต์ (Perrier - Jouet) แชมเปญตั้งอีกยี่ห้อหนึ่งก็ได้ เป็นต้น

สนใจแชมเปญรุ่น Cuvee Rene Lalou และ G.H.Mumm รุ่นอื่นๆ สอบถามที่ผู้นำเข้า บริษัท เพอร์นอด ริคาร์ด ประเทศไทย จำกัด โทร.0 2656 0422 - 42

อีกยี่ห้อหนึ่งที่ไม่ควรพลาด **ปีเปอ์ เฮดเซค (Piper Heidsieck)** แชมเปญแฮร์เล็ทซ์เก่าแก่ที่ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี 1785 ปัจจุบันผลิตประมาณ 6 รุ่นที่มีขายในเมืองไทยที่ขอแนะนำ 2 รุ่นคือ

**ปีเปอ์ เฮดเซค บรุต นอน วินเทจ (Piper Heidsieck Brut Non Vintage)** ทำจาก Pinot Noir, Pinot Meunier และ Chardonnay เป็นแชมเปญที่ดื่มง่าย แต่ได้เนื้อแท้ของแชมเปญอย่างครบถ้วน สีเหลืองทองอ่อนๆ หอมกลิ่นแอปเปิล เซอร์รี่ เปลือกส้ม ถั่วคั่ว และซิง ครีมมี่เล็กน้อย แอลลิคตีมาก ต้มแล้วสดชื่น มีรูเบือ

**ชาร์ลส์ เฮดเซค บรุต รีเสิร์ฟ นอน วินเทจ (Charles Heidsieck Brut Reserve Non Vintage)** ตัวนี้ทำจาก Pinot Noir 34%, Chardonnay 33% และ Pinot Meunier 33% เป็นหนึ่งในแชมเปญที่ได้รับการยกย่องจากคนรักแชมเปญทั่วโลก สีเหลืองทอง พรายพองเนิ่นนานและละเอียดราวใยไหม หอมกลิ่นผลไม้สด เช่น พลัม เซอร์รี่ สับปะรด พีช แอปเปิล เลมอน สไปซี่ ซิง มินเนอรัล แอลลิคตีเยียม จบยาวด้วยน้ำผึ้งและชนบั้งบั้ง

สนใจแชมเปญ Piper และ Charles Heidsieck สอบถามที่ผู้นำเข้า บริษัท แอมโบรส ไวน์ จำกัด (Ambrose Wine Limited) โทร.0 2714 2531 - 40

**จาคคว็สซอง (Jacquesson)** ก่อตั้งโดย Memmie Jacquesson ในปี 1798 แต่คนที่สร้างชื่อให้กับตระกูลคืออาดอลเฟ (Adolphe) ลูกชาย ซึ่งเป็นผู้ค้นพบการใช้โลหะครอบจุกค็อกที่ปิดขวดแชมเปญที่เรียกว่า Muselet ในเมืองอาจจะรู้จักกันน้อย แต่คอแชมเปญทั่วโลกรู้จักกันดี หนังสือ The New Sothebys Wine Encyclopedia ระบุว่า "ความล้ำเลิศอย่างถึงที่สุด" ขณะที่นิตยสาร Wine Spectator บอกว่าเป็น "แชมเปญสำหรับผู้จริงจังเท่านั้น" เป็นต้น ขอแนะนำสัก 2 - 3 รุ่นดังนี้

**Jacquesson Cuvee No.729** รุ่นนี้ทำจาก Pinot Noir 34%, Chardonnay 34% และ Pinot Meunier 32% เป็นนอนวินเทจ ก่อนบรรจุขวดไม่มีการกรอง จึงมีกลิ่นยีสต์ที่ค่อนข้างมาก นอกนั้นก็ยังมีเซอร์รี่ เบอร์รี่ ดอกไม้ มินเนอรัล แอลลิคตีมาก ต้มแล้วสดชื่น

**Jacquesson Avize Grand Cru 1996** เป็นรุ่นคลาสสิก อบอวลด้วยกลิ่นผลไม้แดงๆ เบอร์รี่ และ เซอร์รี่ รสชาติหนักแน่น แอลลิคตีค่อนข้างสูง แต่ต้มแล้วสดชื่น หอมกลิ่นชนบั้ง และยีสต์กรุๆ

**Jacquesson Grand Vin Signature 1995** รุ่นนี้ทำจาก Pinot Noir และ Chardonnay เป็นแชมเปญคุณภาพสูงพิเศษ ผลิตเฉพาะปีดี ๆ เท่านั้น เป็นรุ่นที่มีกลิ่นชนบั้งกรอบโดดเด่นมาก นอกนั้นก็ยังมีเบอร์รี่ พลัม พีช มินเนอรัล ยีสต์ แอลลิคตีมากต้มแล้วสดชื่น แนะนำว่าควรแช่ให้เย็นเฉียบแล้วตีแคนด์ หรือรินใส่โถแก้วไว้สัก 20 นาทีจึงค่อยรินใส่แก้วเพื่อเฉลิมฉลอง !!!

สนใจแชมเปญ Jacquesson สอบถามได้ที่ผู้นำเข้า บริษัท บางกอก ลิคเคอร์ จำกัด (Bangkok Liquor Co.,Ltd) โทร.0 2674 7907